取扱説明書　　日立リビングサプライ

保証書付　保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げの販売店の記入をお受けください。

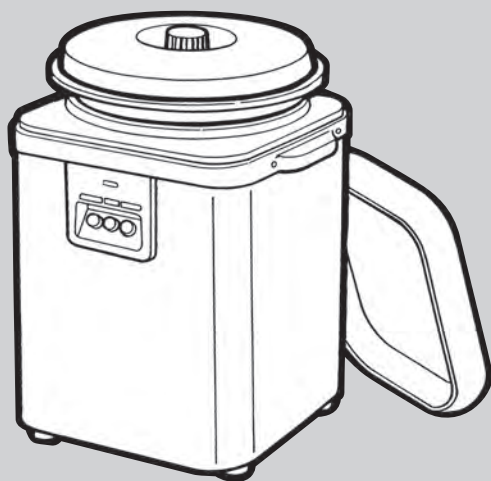
家庭用

もちつき機

型式 HM-160L

エッチエム　１　６　０　エル

このたびは、もちつき機をお求めいただき、まことにありがとうございました。
この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
なお、お読みになった後は、大切に保存し、必要なときお読みください。

目　次

Hitachi Living Systemsは
日立リビングサプライの英文社名です。

● このもちつき機は一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因となります。
● この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
またアフターサービスもできません。
● 地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。

安全上のご注意

●ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上､正しくお使いください。

●ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです｡また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」、「注意」に区分しています｡いずれも安全に関する重要な内容ですので､必ず守ってください。

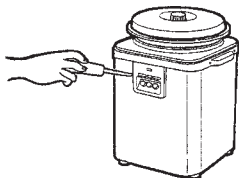
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

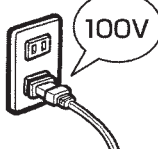
⚠警告

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理をしない

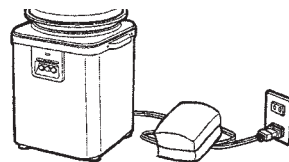
火災・感電・けがの原因修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」（15 ページ）にご連絡ください。

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない

感電・やけど・けがの原因

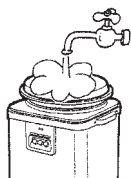
交流 100V 以外の電源は使用しない

コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因

コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない

コードが破損し、感電・火災の原因

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

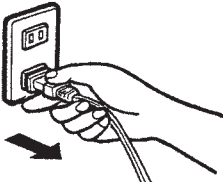
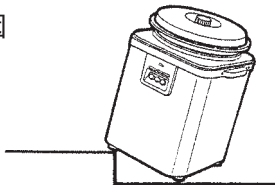
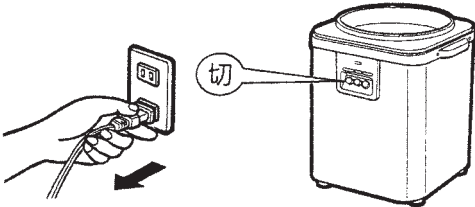
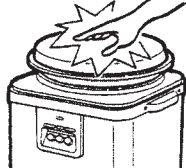
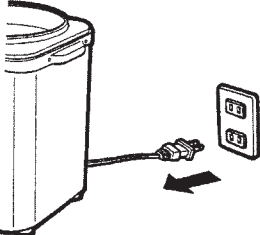
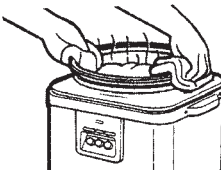
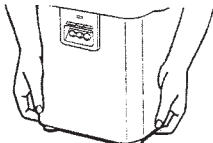
感電・ショートの原因

プラグのほこりなどは、定期的に取ってください。

火災や感電の原因になります。
※プラグを抜き､乾いた布でふいてください。
※使用時以外は､プラグを抜いてください。

ぬれ手禁止

ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因

プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

発煙・火災・感電・ショートの原因

〈絵表示の例〉

	△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。
	⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

お読みになった後は、お使いになる方が、いつでも見られるところに必ず保管してください。

⚠注意

プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部を持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因

プラグを抜く

部品の取り付け、取りはずしやお手入れをするときは、スイッチを切り、プラグを抜く

けがの原因

切

使用時以外はプラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因

不安定な場所で使用しない

けがの原因

接触禁止

蒸しているときは蒸気が出たり、ふた・うすが熱くなるため、手を触れない

やけどの原因

もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ本体からはずす

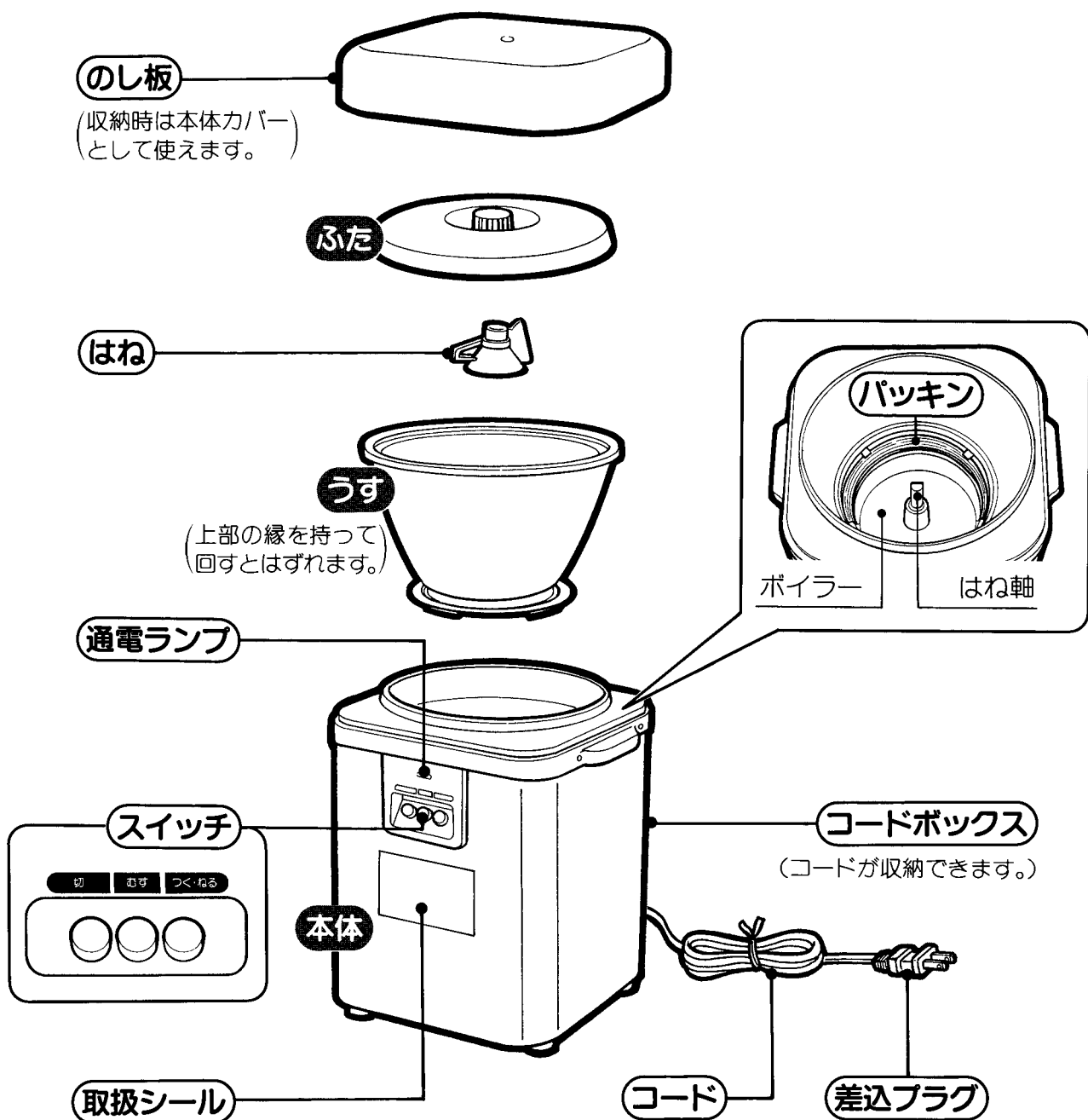
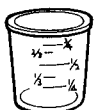
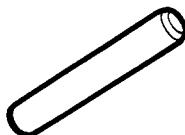
やけどの原因

から炊きしたときはすぐ水を入れない

やけどの原因

運転中に移動させない

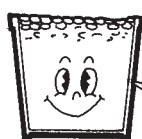
けがの原因

各部のなまえ

付属品	●計量カップ 0.18L(1合)	●のし棒

正しい使いかた もち作りをする前に

1回につけるもち米の量………0.9L～1.8L

- 0.9L未満で使用するともちの中にツブツブが多くなります。また，極端に少ないともちの状態になりません。
- 玄米は使用しないでください。

1 もち米を正しくはかります

- 付属の計量カップはすりきり1杯で約0.18L（約1合）です。

おいしいもちをつくコツは！

うるち米の混ざっていない新もち米を使用することです。

2 もち米を洗います

- 手早く十分に洗ってください。

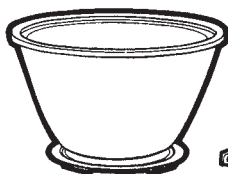
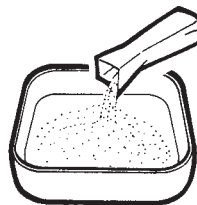
3 水に浸します(6時間～12時間)

- 浸す時間が長すぎると，もちがやわらかくなりすぎてボイラーにもれることがあります。逆に短かすぎると，ツヤやネバリがなくなります。

4 水切りします

- 30分程度ザルにあげます。

- 水切りが悪いと蒸せなかったり，もちがやわらかくなりすぎることがあります。

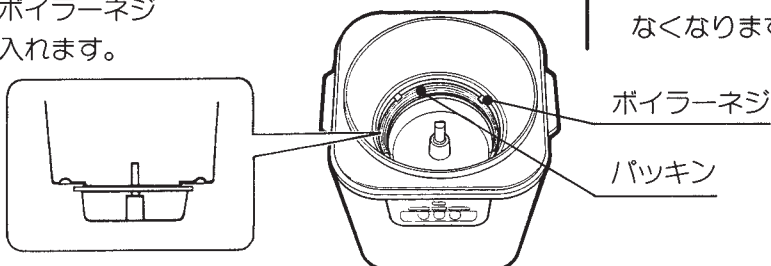
5 うす，はね，ふた，パッキンを洗い，用具を準備します

もちの作りかた

●もち米の量と給水量

もち米の量（洗米前）	L(kg)	1.8(約1.4)	1.6(約1.2)	1.2(約0.9)	0.9(約0.7)
	升	1	0.9	0.7	0.5
給 水 量 mL	も ち	420($2\frac{1}{3}$カップ)	360 (2カップ)	300($1\frac{2}{3}$カップ)	240($1\frac{1}{3}$カップ)
	赤 飯	480($2\frac{2}{3}$カップ)	450($2\frac{1}{2}$カップ)	420($2\frac{1}{3}$カップ)	360 (2カップ)

●給水量の(　　)内は付属の計量カップで水を計った場合の目安です。好みに応じて加減してください。

1 パッキンを取り付けます

●パッキンはボイラーネジの下の段に入れます。

●パッキンがずれていたり，つけ忘れると蒸気がもれて蒸せなくなります。

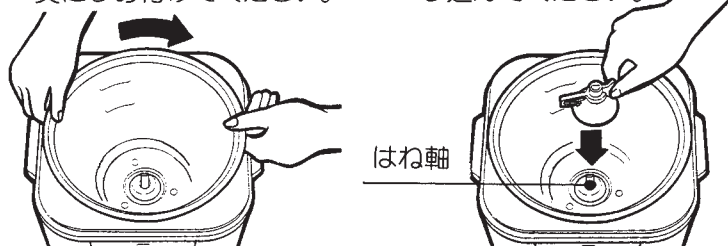
2 給水します

●もち米の量に合わせてボイラーに水を入れます。

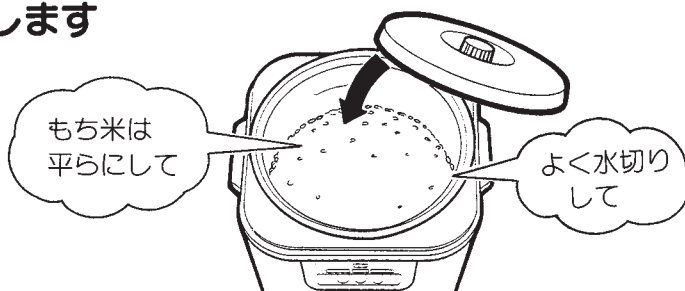
●500mLをこえる水を入れないでください。

3 うす，はねを取り付けます

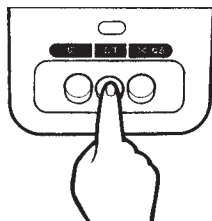
●矢印の方向へまわして確実にしめ付けてください。

●はねをはね軸に確実に差し込んでください。

●取り付けの際にしめ付けが悪かったりすると蒸気がもれてしまいもち米が蒸せません。
●うすを落下させたり，ぶつけたりしないでください。
●はねやはね軸にもちがついていると差し込めません。また，はねの裏側にもちがついているともち米が蒸せなくなることがあります。

4 もち米を入れ，ふたをします

●うすには0.9Lと1.8Lの目盛りがあります。
この目盛りは水切りしたあとの米の量です。

5 むす のスイッチを入れます

- スイッチが 切 になっていることを確かめて差込プラグをコンセントに差し込みます。
  むす のスイッチを押します。

蒸しあがり時間	
0.9L	約25分
1.8L	約40分

- 気温が低いときには，多少蒸しあがり時間が長びく場合があります。

6 ブザーが鳴ったらふたを取り，つく・ねる のスイッチを入れます

- 蒸しあがるとブザーが鳴りますので，ふたを取り つく・ねる のスイッチを押します。
  ふたをしたまま運転するともちがボイラーにもれることがあります。

〔つく時間約8分・1.8Lの場合〕

- つきあがったら 切 スイッチを押します。つく時間は好みに合わせて加減してください。

- ブザーが鳴る前にふたを開けたり，スイッチを切ったりしないでください。良く蒸せません。
- 手水は必要ありません。手水を入れるともちがやわらかくなりすぎてボイラーへもれることがあります。
- あまり長くつきすぎると，もちがやわらかくなりすぎて取り出しにくくなります。

7 もちを取り出します

- うすを矢印方向へまわしてはずします。
  逆さにして，もちとり粉を広げたのし板の上にもちを出します。
  はねもいっしょに出ますので，取り出してください。

⚠ 注意

もちを取り出すときは，必ずふきんでうすをつかみ本体からはずす　やけどの原因

- スイッチを切ったらすぐにもちを取り出してください。
  時間がたつともちがうすにくっついて取り出しにくくなります。
- 使用後は，必ず差込プラグをコンセントから抜いてください。

- もちつきの途中で止めないでください。
  もちがうすにくっついてモーターがまわらなくなったり，時間がたつとうす，はねがとれなくなることがあります。
- 停電などで止まったときはスイッチを切り，もちを取り出し，うすやはねをはずしてください。

- つく・ねる 運転を続けてしないでください。
  モーター故障の原因となります。
  もちの場合は13分運転したら，粉ねりなどの場合は15分運転したら，１回運転するごとに30分以上休ませてください。

もちのまとめかた・保存のしかた

まとめかた

丸もち

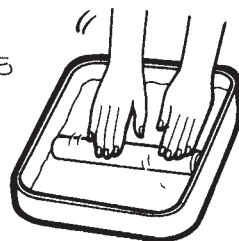
1．手にもちとり粉をつけ，適当な大きさにちぎります。

2．ちぎった方を下にして手のひらで丸めます。

のしもち

1．のし板に取り出したもちを，手に水をつけて均等にのばします。

2．もちとり粉をつけたのし棒で平らに仕あげます。

3．12～24時間程度おいて，のし板から取り出して好みの大きさに切ります。

保存

- 温度や湿度の低い場所に置いて，カビを発生させないようにしましょう。
- 長く保存するときは，適当な大きさに切ってポリ袋に入れ密封して冷蔵庫に入れてください。

粉ねりとしての使いかた　パン・うどんの場合

材料

パン　バターロール12個分

〔ねり時間13分〕

- 粉（強力粉）……………………300ｇ

予備発酵ありの場合

- イースト（ドライ）…………６ｇ（小さじ1½）
  砂糖……………………………５ｇ（小さじ２）
  ぬるま湯………………………50mL

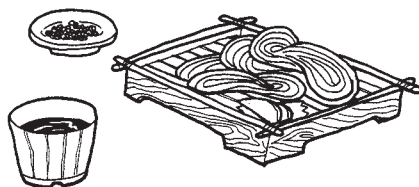
予備発酵なしの場合

- イースト（ドライ）…………６ｇ（小さじ1½）
  （イーストを溶くぬるま湯、砂糖は使いません）
- バター……………………………50ｇ
- 砂糖………………………………30ｇ
- 塩…………………………………５ｇ（小さじ１）

Ⓐ
- 牛乳　予備発酵ありの場合… 90mL
  　　　予備発酵なしの場合…120mL
- 卵（中）…………………………１個

うどん　４人分（標準量）

〔ねり時間約15分〕

- 粉　強力粉……………………200ｇ
  　　薄力粉……………………200ｇ
  （中力粉の場合 …………………400ｇ）
- 水……………………………………180mL
- 塩……………………………………５ｇ（小さじ１）

計量するときは

- 料理用の計量カップ（１カップ＝200mL），計量スプーン（大さじ１＝15mL・小さじ１＝５mL）をお使いください。
- １回に使用する粉の分量は，パンの場合は300～500ｇ，うどんの場合は400～600ｇまで使用できます。多すぎても少なすぎても，ボイラーへもれることがあります。

●パッキン，うす，はねの取り付けはもちつきと同じ手順です。

1 うすに水などの液体以外の材料を入れます

●最初に粉を入れ，次にその他の材料を入れて平らにします。

●水を先に入れると，やわらかい生地がボイラーにもれやすくなります。

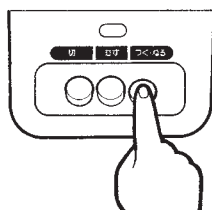
2 粉の上にⒶをかけます

●粉の上にⒶ(牛乳と卵)のうち90mLを少しずつかけます。

●中央部やはじにかけると水ややわらかい生地がボイラーにもれやすくなります。

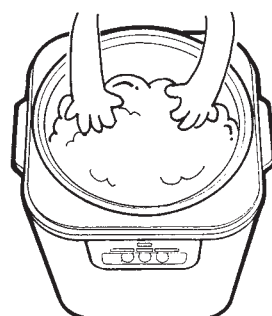
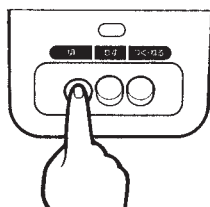
●一度に水などをかけるとやわらかい生地がボイラーにもれます。

3 ふたをして つく・ねる スイッチを入れます

●ふたをしてすぐに つく・ねる スイッチを入れて15秒間練ります。一度スイッチを切ってⒶの残りのうち半分を加え つく・ねる スイッチを入れ、10秒間練ります。再度スイッチを切りⒶの残り全部を少しずつ加え つく・ねる スイッチを入れます。

●ふたをしないと粉が舞い上がります。

4 ねりあがったらスイッチを切ります

ねり途中でうすについてねれない粉は

一度スイッチを切り，ヘラなどで中央にかき寄せ再び つく・ねる のスイッチを入れてねりあげます。

うどん生地は

水分が少ないため，ひとかたまりになりませんので，手でまとめて取り出します。
うどんの作りかたの詳細は13ページをご覧ください。

パン生地は

パンの作りかたの詳細は13ページをご覧ください。

蒸し器としての使いかた

赤飯の場合 0.9L～1.8Lの赤飯ができます。

材料

- もち米（洗米前）……1.8L
- あずき……150g
- 打ち水……100～150mL
- 給水量……480mL
- ゴマ塩……適量

準備

●あずき

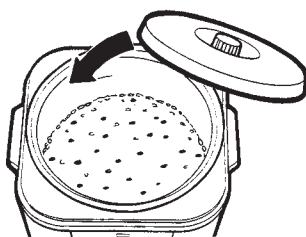
たっぷりの水（あずきの量の約6～7倍）にふくれるまでつけ，そのままゆで，煮汁と分けておきます。（もち米の分量に適した煮汁を打ち水用として残しておきます。）

●もち米

打ち水用以外のあずきの煮汁に水を足して一晩浸し，米にあずき色を吸収させます。
水切りしたもち米はあずきと混ぜておきます。

●パッキン，うす，はねの取り付け，給水はもちつきと同じ手順です。

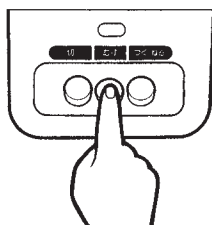
1 うすにもち米とあずきを入れます

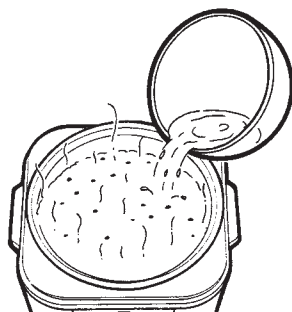
●表面を平らにして，ふたをします。

●給水量は6ページを参照してください。

⚠注意

蒸しているときはふた・うすが熱くなるため注意する
やけどの原因

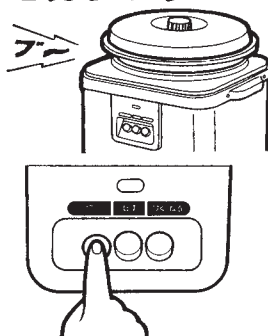
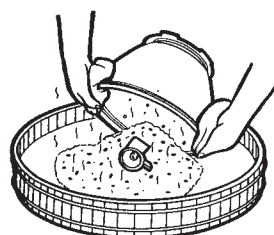
2 むす のスイッチを入れます

●スイッチが 切 になっていることを確かめて差込プラグをコンセントに差し込みます。
むす のスイッチを押します。

3 打ち水をします

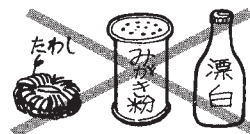
●蒸気が出始めて約5分たったら，打ち水をします。1回に分量の⅓をもち米全体に素早くふりかけます。ふたをしてさらに蒸気が出てから1～2回行ってください。

●長くふたを開けておきますと，ブザーが鳴っても蒸せないことがありあります。

●ブザーが鳴ってからは打ち水はしないでください。水っぽくなります。

4 ブザーが鳴ったら，スイッチを切ります

- ブザーが鳴ったら，切スイッチを押します。
  もちを取り出すときのようにうすをはずし，逆さにして赤飯を別容器にあけてください。はねもいっしょに出ますので，取り出してください。
  うちわであおいでさまし，つやを出します。好みに応じてゴマ塩をふりかけてください。

- うすやはねは熱くなっていますので，注意してください。

お手入れ

まず気をつけたいこと

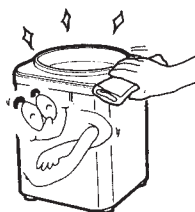
- 差込プラグを抜き，本体がさめてから行ってください。
- 食器用洗剤以外は使わないでください。金属たわしやみがき粉類，漂白剤などは，フッ素加工面が傷ついたり，はがれたりする原因になります。

うす・はね・パッキン・ふた・のし棒・のし板

水に浸し，スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

はね軸・ボイラー

ぬれたふきんで良くふきとってください。

本体

固く絞ったふきんで良くふきとってください。

※お手入れが不十分ですと，カビが発生しますので使用後はよくお手入れしてください。
※お手入れ後，うす，はね，パッキンを所定の位置に確実に取り付けておきましょう。

うす・ボイラーのフッ素加工について

- フッ素加工面をいためないために

  金属製のへらなどの硬いものは使わないでください。
- お使いいただいているうちに，水分の蒸気の作用により多少色むらがあらわれることがありますが，使うときの便利さやもちのつきあがりには影響ありませんので，そのままご使用ください。

保管するときは

- 本体は完全にさめてから。
- 水分は十分に乾燥させてから。
- 本体カバーの上に重いものはのせないで。

故障かな?と思ったら

現　　　象	お調べいただくこと
■スイッチを入れても運転しない	●コンセントから差込プラグが抜けていませんか。
■蒸し始めてすぐブザーが鳴る	●ボイラーに水を入れましたか。
■蒸気もれがしたり，もち米が完全に蒸せない ■ついたもちにツブツブが残る	●もち米の量が多すぎませんか。 ●浸し時間が不足していませんか。 ●水切りは十分しましたか。 ●給水量が少なすぎませんか。 ●パッキン，うすは確実に取り付けましたか。 ●うるち米が混ざっていませんか。
■つきあがったもちがやわらかすぎる	●水切りは十分しましたか。 ●給水量が多すぎませんか。 ●手水をしませんでしたか。 ●浸し時間が長すぎませんか。 ●ふたをしたままついていませんか。（7ページ参照）
■うすの底からもちがもれる	●手水を打ったり，ふたをしていたり，長時間(15分以上)ついていませんでしたか。 ●はねは，はね軸に確実に差し込まれていますか。

以上のことをお調べいただき、それでも不具合な場合は型名とともにお買い上げの販売店または、「ご相談窓口」（15 ページ）にご連絡ください。

別売品について

●みそ·マッシュポテト作りに便利な「みそ用はね、、希望小売価格735円（税込）」を別売品として用意しています。お買い上げの販売店に「HM-160L型·みそ用はね（パーツNo.HM-120 011）」とご指定のうえ、お買い求めください。

消耗部品について

●パッキンは消耗部品です。使用回数が多い場合や長い期間保管した場合には、パッキンの変形により蒸気もれやうまく蒸せないことがありますので、早めに交換をしてください。
●交換用のパッキンは、お買い上げの販売店に「HM-160L型・パッキン（パーツNo.HM-12 009)」［希望小売価格420円（税込)］とご指定の上、お買い求めください。
※価格は平成24年7月現在で、消費税は含まれております。

仕様

この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。

型　式		HM-160L
定格電圧		交流100V 50/60Hz共用
消費電力	電動機	50Hz-205W　60Hz-220W
	電熱装置	600W
連続運転可能時間		13分以内
定格容量		0.9L（5升）～1.8L（1升）
ボイラー最大給水量		500mL
外形寸法		幅30.0×奥行27.8×高さ37.0（cm）
質量		約8kg
原産国		日本

特定地域（高地、極寒地域など）では、所定の性能が確保できないことがあります。

料理例

混ぜたもち

■草もち

〔材　料〕

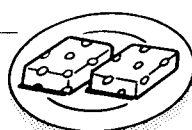
もち米……………………………1.8L
よもぎ(茎の部分を取り除く)………170g

〔作りかた〕

❶よもぎはたっぷりの湯でやわらかくゆで，冷水にとって水気をよく絞り，すり鉢ですっておく。
❷蒸し上がったもち米に①を加え，[つく]スイッチを入れ，好みのかたさにつきあげる。

■豆もち

〔材　料〕

もち米…………… 1.8L
大豆……………１カップ
黒豆……………½カップ　塩……………大さじ1

〔作りかた〕

❶大豆と黒豆は洗って，いっておく。
❷もちが７～８割程つきあがったところで，①と塩を入れる。
❸好みのかたさにつきあげる。

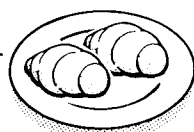
うどん（生地の作りかたは８～９ページをご覧ください）

〔作りかた〕（生地をねり上げたあと）

❶ねれた生地をボールに入れ，ぬれふきんをかけて２時間位ねかせて，こしを出す。
❷平らな台(のし板)に小麦粉をふり，のし棒で厚さ２～３㎜位になるまで丸くのばす。
❸丸くのばした生地を切りやすいように３～４つに折りたたむ。生地がつかないよう打ち粉をする。
❹３㎜位の幅に切る。切ったものからすぐに粉をまぶし，ぱらぱらとほぐして互いにつかないようにしておく。
❺たっぷりの湯にぱらぱらとほぐしながら入れ，つかないようにさばきながらかき混ぜ，時々差し水をして芯がなくなるまでゆでる。
❻うどんをちぎってみて中まですきとおった感じになったら水に取り，完全に冷めたら水を切る。

バターロール（生地の作りかたは８～９ページをご覧ください）

〔作りかた〕（生地をねり上げたあと）

❶１次発酵の準備をする。生地を丸くまとめ，薄くバターをぬったボールに生地を入れ，上からぬれぶきんをかける。(生地の乾燥を防ぐため)
❷１次発酵をさせる。生地が2～2.5倍にふくれるまで，暖い所(約35℃の場合45分位)に置いて発酵させる。
❸フィンガーテスト。指の先に小麦粉をつけて，生地の上を突いて，できた穴がすぐ戻らないようなら発酵は十分。穴がすぐ戻るようなら，さらに発酵させる。
❹ガス抜き。よくふくらんだ生地を軽く手で押して，元の大きさ位に戻す。
❺１個40ｇに切り分け，丸める。ガス抜きした生地をスケッパーまたは包丁で同じ重さに切り分け，ていねいに丸める。
❻ベンチタイム。丸めた生地にぬれぶきんをかけ，20分位休ませる。(生地の温度が下がりすぎないよう，冬は暖い場所に置く)
❼整形。丸めた生地を円錐形にする。のし棒で細長い三角形にのばし，底辺から頂点に向かってくるくる巻いて，バターロール形を作る。オーブン皿に薄く油をぬり，巻き終りを下にして並べ，軽く霧吹きをする。
❽２次発酵。生地が約2.5～3倍にふくれたら発酵は完了(約35℃で30分)。発酵のしすぎはおいしいパンにならない。
❾ドリール(つや出し：卵黄½個分をといたもの)をぬり，190℃位の温度で約15分焼く。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

アフターサービスなどについて、おわかりにならないときは、
お買い上げの販売店か「ご相談窓口」（15ページ）にお問合わせください。

<table>
<tr><td>❶ 保証書
（裏表紙についています。）</td><td colspan="2">保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。
保証期間はお買い上げの日から1年です。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">❷ 修理を依頼されるときは　持込修理</td><td>保証期間中</td><td>修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の記載内容に基づいて修理させていただきます。</td></tr>
<tr><td>保証期間経過後</td><td>修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料で修理させていただきます。</td></tr>
<tr><td>❸ 補修用性能部品の保有期間</td><td colspan="2">もちつき器の補修用性能部品を製造打ち切り後6年間保有しています。
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。</td></tr>
<tr><td>❹ ご転居されるときは</td><td colspan="2">ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。</td></tr>
<tr><td rowspan="4">❺ 修理料金のしくみ</td><td colspan="2">修理料金＝技術料＋部品代＋出張料です。</td></tr>
<tr><td>技術料</td><td>診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれています。</td></tr>
<tr><td>部品代</td><td>修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。</td></tr>
<tr><td>出張料</td><td>商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。</td></tr>
</table>

「ご相談窓口」

家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに
関するご相談は
エコーセンターへ

TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87

商品情報やお取り扱いに
ついてのご相談は
お客様相談窓口へ

TEL 0120−8802−28
FAX 03−3260−9739

保証期間中は	修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の記載内容に基づいて修理させていただきます。
保証期間が過ぎているときとは	修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料で修理させていただきます。
保証期間	お買い上げの日から1年です。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社や協力会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。
- 保証期間中の修理依頼時は、保証書をご提示ください。

愛情点検

●長年ご使用のもちつき機の点検を！

●もちつき機の補修用性能部品の保有期間は、製造打切後6年です。

ご使用の際このような症状はありませんか？	●プラグやコードが異常に熱くなる。 ●コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。 ●焦げ臭いにおいがする。 ●ボイラーがひずんでいたり、うすが変形している。 ●その他の異常や故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜き販売店にご連絡ください。 点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

本書および本機の使用により生じた損失、逸失利益または第三者からのいかなる請求についても当社では一切その責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。また商品の色調は、印刷のため異なる場合もあります。あらかじめご了承ください。

もちつき機保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。
お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。

型式	HM-160L	※ お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住所 店名	電話　(　　)	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ) お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
(ニ) 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(ホ) 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(ヘ) 本書のご提示がない場合。
(ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の15ページの「ご相談窓口」をご覧のうえ、ご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

● この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはご相談窓口（☞15ページ）にお問合わせください。
● 保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」（☞14ページ）をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立リビングサプライ
〒162-0814 東京都新宿区新小川町6-29（アクロポリス東京）
TEL.03（3260）9611　FAX.03（3260）9739

2012-07 HM160L-1